Maguin
A Moret Industries Company

EVAPORATEUR A FLOT TOMBANT

Concentration de produits liquides

Les évaporateurs à flot tombant font partie des équipements clés dans l'Industrie agro-alimentaire.

Maguin Interis a une large expérience dans le design et la fourniture d'évaporateurs à flot tombant pour toutes sortes d'applications.

Maguin Interis offre également la possiblité de réaliser des études à l'échelle laboratoire (viscosité, comportement non-Newtonien, retard à l'ébullition) afin de concevoir la meilleure solution pour votre produit.

APPLICATIONS/PRODUITS

- Vinasses de canne à sucre ou de betterave
- Vinasses de maïs, blé et autres céréales
- Crème de levures
- Jus sucré de betterave ou de canne
- Eau et alcool (rebouilleurs de colonne de distillation)
- Extrait de bois et autres produits thermosensibles
- Produits de l'amidonnerie

PRINCIPALES CARACTERISTIQUES

L'évaporateur à flot tombant Maguin interis est dimensionné sur mesure pour votre application en tenant compte de vos exigences telles que le débit, la capacité évaporatoire, la matière sèche ainsi que l'encrassement, la préservation du produit, la qualité de la vapeur produite...

Pour répondre à ces contraintes nos équipements ont pour caracatéristiques :

- Un design sur mesure
- Une surface d'échange variable
- Des tubes de 2 à 15 m
- Une distribution par buse ou plaque de répartition
- Fonctionnement sous vide ou sous pression
- Séparateur de gouttelettes intégré ou séparé
- Fabrication en acier noir ou inox
- Conception aux normes Européennes, ASME...

AVANTAGES

- Design adapté à la capacité, au débit et à la matière sèche
- Température minimale pour préserver le produit et limiter l'encrassement
- Possibilité de fabrication locale pour minimiser les coûts de transport

INTEGRATION - EFFICACITE ENERGETIQUE

Maguin Interis est reconnu pour son expertise dans la conception de procédés industriels efficients. Lors de la conception d'un évaporateur à flot tombant, nous prenons systématiquement en compte le procédé environnant.
En particulier, nous pouvons étudier :

- Le couplage énergétique avec d'autres procédés, comme les colonnes de distillation, les unités de rectification ou de déshydratation et les sécheurs
- La valorisation de vapeur basse pression avec notre gamme de thermo-compresseurs mutli-buses Chacoux®
- L'intégration de recompressions mécaniques de vapeur

COUPLAGE AVEC LE SECHAGE

Les sociétés du Groupe Moret Industries conçoivent et fournissent les technologies de séchage direct et indirect, fonctionnant à la vapeur, au gaz ou tout autre combustible.
Nos évaporateurs à flot tombant sont adaptés à la récupération d'énergie sur les buées issues de ces sécheurs.
Une installation pilote est disponible pour des essais sur vos produits.

Thermo-ejecteur Chacoux®

AUTRES TECHNOLOGIES

Maguin Interis fournit également d'autres types d'évaporateurs, notamment en circulation forcée.

Maguin
12, rue Albert Einstein - 77420 Champs-sur-Marne - FRANCE
Tél: +33 (0)1 64 73 17 17 - Fax : +33 (0)1 64 68 01 81 - E-mail: interis@maguin.com